



ANTIPASTI

Carne salà della Lessinia su insalatina e confettura ai frutti di bosco € 9.00

Tagliere di salumi artigianali e formaggi: € 13.00

soppressa Veneta, pancetta arrotolata, prosciutto crudo di Montagnana, Monte Veronese stagionato

Selezione di formaggi: € 14.00

caciotta fresca al pepe nero, al peperoncino e all'erba cipollina, Monte Veronese latte intero, formaggio erborinato affinato nelle bucce di passito



PRIMI

Ravioli fatti a mano ripieni di radicchio "Verona" scottato € 15.00
nell'aceto balsamico, ricotta della Lessinia su crema di Monte Veronese e crumble di noci

Risotto vialone nano con porcini e finferli freschi € 13.00

Fettuccine fatte in casa con crema di zucca e fonduta di formaggio € 12.00
"blu di capra"

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale € 9.00



SECONDI

Tagliata di Angus Irlanda Grass fed su insalatina e € 16.00
olio extravergine d'oliva

Costata di Angus Irlanda Grass fed € 5.00 per hg (circa 6/7 hg)

Bocconcini di agnello di razza brogna da pascoli della Lessinia € 16.00
(*dall'allevamento transumante La Pecora nel Bosco*)

Stracotto d'asino con polenta € 14.00

Guancetta di maialino brasata con puré di patate € 14.00



CONTORNI

Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte € 3.50

Tris di verdura cotta € 6.00

Verdure grigliate € 5.00



I DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCIERA LISA

Tiramisù con scaglie di cioccolato	€ 6.00
Panna cotta alla vaniglia con cioccolato	€ 6.00
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco	€ 6.00
Salame al cioccolato	€ 6.00
Saccottino di pastafoglia ripieno di mele, cannella e frutta secca con gelato fatto da noi alla crema	€ 7.00
Semifreddo al caffè, cioccolato fondente fuso e mandorle pralinate	€ 6.00

I prodotti possono essere stati sottoposti a congelamento o surgelamento
al fine di garantirne le caratteristiche qualitative.



COPERTO

€ 2.50



BEVANDE

Caffè € 1.20

Cappuccino € 1.50

Acqua 0.75 l € 2.50

Bibite in lattina € 3.00

Spritz Aperol / Campari € 3.50

Vino alla spina: 0.25 l € 4.50

0.5 l € 6.00

0.75 l € 10.00

Vino al calice: Soave € 4.00

Valpolicella € 4.00

Valpolicella Superiore € 6.00

Durello metodo Charmat € 4.50

Durello metodo Classico € 6.00

Lugana € 4.00

Birra alla spina Hirter 0.2 l € 3.00

0.4 l € 4.00

Birrificio artigianale Lesster:

Pils bionda, 0.5 l € 6.00

Uit bianca di frumento, 0.5 l € 6.00

Corsara ambrata a bassa fermentazione, 0.5 l € 6.00

Fosca rossa a bassa fermentazione, 0.5 l € 6.00

Valmarisa bionda vulcanica 100% prodotta in Lessinia, 0.5 l € 6.00



STARTERS

Salted beef of Lessinia with salad and wild berries jam	€ 9.00
Assorted cold cuts and cheese	€ 13.00
Soppressa Veneta (local salami), rolled bacon, raw ham of Montagnana, seasoned <i>Monte Veronese</i> (local cheese)	
Assorted cheeses:	€ 14.00
<i>caciotta</i> (mild and soft cheese) with black pepper, with chilli pepper and with chives, <i>Monte Veronese</i> (local cheese) and blue cheese matured in Passito's skins.	



FIRST COURSE

Homemade ravioli filled with red chicory Verona, browned in balsamic vinegar, ricotta of Lessinia, served on a Monte Veronese cheese cream and walnuts crumble	€ 15.00
Risotto Vialone Nano with wild and chanterelle mushrooms	€ 13.00
Homemade fettuccine with pumpkin cream and goat's blue-cheese fondue	€ 12.00
Homemade pappardelle with boar ragout	€ 9.00



SECOND COURSE

Slices of Grass-fed Angus entrecote with salad and extravergine olive oil	€ 16.00
Grilled Grass-fed Angus rib-eye steak	€ 5.00 per hg (about 6/7 hg)
Brogna lamb from Lessinia's grazings	€ 16.00
Donkey stew with polenta (cornmeal porridge)	€ 14.00
Braised pork cheek with potato mush	€ 14.00



SIDE DISH

One vegetable side or roast potatoes or French fries	€ 3.50
Tris of vegetables	€ 6.00
Grilled vegetables	€ 5.00



OUR PASTRY CHEF LISA'S DESSERTS

Tiramisù with chocolate shavings	€ 6.00
Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with chocolate	€ 6.00
Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with wild berries	€ 6.00
Chocolate log	€6.00
Puff pastry filled with apples, cinnamon ,dried fruit with homemade cream ice cream	€ 7.00
Coffee parfait, melted dark chocolate and pralin almonds	€ 6.00



SERVICE

€ 2.50



DRINKS

Espresso € 1.20

Cappuccino € 1.50

Water 0.75 l € 2.50

Canned soft drinks € 3.00

Aperol / Campari Spritz € 3.50

Draft wine: 0.25 l € 4.50

0.5 l € 6.00

0.75 l € 10.00

Glass of wine: Soave € 4.00

Valpolicella € 4.00

Valpolicella Superiore € 6.00

Durello Charmat method € 4.50

Durello Classic method (bottle-fermented) € 6.00

Lugana € 4.00

Draft beer "Hirter" 0.2 l € 3.00

0.4 l € 4.00

Artisanal brewery Lesster:

Pils blonde ale, 0.5 l € 6.00

Uit blanche, wheat beer, 0.5 l € 6.00

Corsara low fermentation amber ale, 0.5 l € 6.00

Fosca low fermentation brown ale, 0.5 l € 6.00

Valmarisa volcanic blonde ale, 100% made in Lessinia, 0.5 l € 6.00